

Salatschleudern

DE





[Video auf Youtube
ansehen](#)

Hauptpunkte



» Hohe Produktivität Pflege für Ihr Unternehmen

Die Kombination aus Geschwindigkeit und Technologie ermöglicht stündliche Produktionen von bis zu 360 Kg (ES-100) oder 720 Kg (ES-200).



» Ergonomisches Design und intuitive Bedienung Pflege für Sie

Sehr intuitive Bedienung, ergonomisches Design, ausgestattet mit gebremsten Rädern für einfachen Transport.



» Maximale Produktversorgung Pflege für Ihr Produkt

Garantierte Produktpflege zu jeder Zeit, selbst für die empfindlichsten Blätter.



» Langlebiges Gerät Pflege für Ihren Salatschleuder

Das exklusive "Vibration Control System" und der gebremste Motor garantieren die Langlebigkeit unserer Salatschleuder.

2 Modelle mit unterschiedlichem Fassungsvermögen

ES-100: 6 Kg. oder 5-8 Blattsalate pro Zyklus.

ES-200: 12 Kg. oder 10-15 Blattsalate pro Zyklus.



Modell	ES-100	ES-200
Lastkapazität pro Zyklus	6 Kg	12 Kg
Stundenleistung	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Dauer des Zyklus/der Zyklen	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Leistung	550 W	550 W



Gewerbliche Leistungsfähigkeit

- 2 Modelle mit unterschiedlichem Fassungsvermögen
- Höchste Schonung des Produkts
- Vielseitig und anpassungsfähig
- Höchste Produktivität
- Prinzip der flexiblen Achse
- Exklusives "Vibration Control System"
- Leistungsstarker Dreiphasenmotor
- Einphasiger Anschluss
- Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl

Höchste Schonung des Produkts

Sehr nützlich für den
Gastronomiebereich und
Gemeinschaftsküchen aufgrund
ihrer hohen Leistung und der
durchgehenden Erhaltung der
Produktqualität.



Vielseitig und anpassungsfähig

Durch 2 Geschwindigkeiten
und Auswahl aus 3 Zyklen
lässt sich die Produktion dem
jeweiligen Bedarf anpassen.



Höchste Produktivität



Durch die mit einer Drehzahl von 900 min⁻¹ erzeugte hohe Zentrifugalkraft werden außerordentliche Ergebnisse erzielt, das Produkt jederzeit geschont und seine Haltbarkeit deutlich verbessert.

Prinzip der flexiblen Achse

Die Salatschleudern von Sammic sind die einzigen des Sektors, die nach dem Prinzip der flexiblen Achse arbeiten, wodurch hohe Produktivität mit einer kompakten Maschine erreicht wird.



Exklusives “Vibration Control System”

Mit dem VCS kontrolliert das Gerät die Verteilung der Ladung vor dem Zyklusbeginn und verbessert auf diese Weise seine Lebensdauer und Betriebssicherheit.



Leistungsstarker Dreiphasenmotor

Die Salatschleudern sind mit einem leistungsstarken Dreiphasenmotor ausgestattet, der durch einen sehr zuverlässigen elektronischen Geschwindigkeitsregler gespeist wird.



Einphasiger Anschluss

Der Geschwindigkeitsregler ermöglicht den Netzanschluss der Salatschleudern an einer einphasigen Steckdose, so dass kein Drehstrom im Unternehmen benötigt wird.



Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl



Die Salatschleudern von Sammic werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.



Höchster Bedienkomfort

- [Abtropfkorb aus rostfreiem Stahl](#)
- [Intuitives Bedienfeld](#)
- [Sehr widerstandsfähiger Deckel](#)
- [Serienmäßige Räder mit Bremsvorrichtung](#)
- [Aufbewahrung unter der Theke](#)

Abtropfkorb aus rostfreiem Stahl



Der Abtropfkorb aus rostfreiem Stahl lässt sich für den Transport des Produkts leicht entnehmen.

Intuitives Bedienfeld

Das elektronische wasserdichte
Bedienfeld sorgt für leichten
intuitiven Gebrauch.



Sehr widerstandsfähiger Deckel



Der sehr widerstandsfähige Deckel ist durchsichtig, damit der Schleudervorgang jederzeit eingesehen werden kann.

Serienmäßige Räder mit Bremsvorrichtung

Die Räder mit Bremsvorrichtung sorgen für Stabilität während des Betriebs und erleichtern den Transport des Gerätes für die Reinigung oder Aufbewahrung.



Aufbewahrung unter der Theke



Dank ihres kompakten Designs können die Salatschleudern von Sammic unter einer beliebigen Standardtheke aufbewahrt werden.



Maximale Sicherheit und Hygiene

- [Korbsicherungsstufe](#)
- [Optische und akustische Warnmeldungen](#)
- [Sicherheitsschalter im Deckel](#)
- [Motorbremsen](#)
- [Zugelassen von NSF](#)

Korbsicherungsstufe



Vor dem Beginn des Zyklus
erzeugt eine automatische
Sicherung des Korbs zur Achse.

Optische und akustische Warnmeldungen

Ungleichmäßig verteilte Ladung,
Störungen und Anomalien
werden auf dem Bedienfeld
optisch und akustisch angezeigt.



Sicherheitsschalter im Deckel



Im Deckel ist eine Sicherheitsvorrichtung eingebaut, die das Gerät unverzüglich anhält, wenn der Deckel geöffnet wird und die Inbetriebnahme bei offenem Deckel verhindert.

Motorbremser

Der Motor ist mit einer Bremse versehen, weshalb das Gerät bei Zyklusende oder bei Aktivierung der Sicherheitsmikroschalter sofort zum Stillstand kommt.



Zugelassen von NSF



Die Salatschleudern von Sammic
sind durch NSF International
geprüft und zugelassen.



Sammic:

Die Garantie eines Marktführers

- [100 % getestet](#)
- [Entwickelt und produziert in
Zusammenarbeit mit Chefköchen](#)

100 % getestet

Alle durch Sammic
produzierte Maschinen
werden eine nach der andern
am Ende der Montagelinie
geprüft, um jeder Küche die
beste Leistungsfähigkeit zu
gewährleisten.



Entwickelt und produziert in Zusammenarbeit mit Chefköchen



Der **leitende Chefkoch** von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Salatschleudern Maschinen von Sammic beteiligt.

Außerdem wurden alle Modelle vor Markteinführung vom leitenden Chefkoch sowie von den als Botschafter für Sammic tätigen **Chefköchen aus aller Welt** getestet.

Und schließlich ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal, Maßnahmen für **eine kontinuierliche Verbesserung** zu ergreifen. Diese wiederum ermöglicht es uns, **#DieRichtigeWahl** für Benutzer auf der ganzen Welt zu bleiben.

Technische Daten



Einzelkatalog

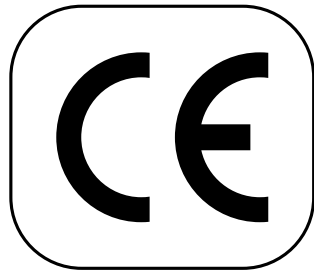
[Auf der Webseite anzeigen](#)



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Modell	ES-100	ES-200
Lastkapazität pro Zyklus	6 Kg	12 Kg
Stundenleistung	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Dauer des Zyklus/der Zyklen	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Leistung	550 W	550 W
Aussenabmessungen	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm
Nettogewicht	48 Kg	52 Kg



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-02